



Evron, 46^e édition

Un festival d'opportunités

P. 2

Événement Evron, 46^e édition

200 animaux engagés au National Rouge des Prés

CONCOURS//// Samedi 3 septembre, 200 Rouges des prés vont concourir. La participation reste très locale.

Retour au pays pour le National Rouge des Prés, après le Space en 2010 et Bressuire en 2009. Le concours 2011 se tient en plein cœur du berceau de la race. Il revient cette année avec 195 animaux (sur 230 inscrits), principalement des animaux adultes (130). Un effectif bien supérieur aux 90 animaux de Rennes, il y a un an (le nombre d'animaux était plafonné). Cela faisait quatre ans d'ailleurs que la compétition n'avait pas rassemblé autant de bêtes (depuis le dernier National à Evron en 2007). En 2008, à Chemillé (l'autre fief),

seuls 160 animaux étaient présentés, à cause des défections liées à la FCO.

2/3 de femelles, 1/3 de mâles

Et pourtant, ce National 2011 a bien failli ne pas avoir lieu: "On s'est posé la question au début de l'été, quand on voyait que les éleveurs n'engageaient pas beaucoup d'animaux", témoigne le directeur de l'Organisme de sélection, Albéric Valais. "Et finalement, tout le monde est venu."

Tout le monde? Un peu toujours les mêmes malgré tout. Pas de grande nouveauté à attendre, les plus fidèles éleveurs seront bien là, essentiellement des Pays-de-la-Loire et quelques-uns de Normandie (le plus éloigné vient de Seine-Maritime). "On a une équipe de passionnés, mais c'est moins important qu'il y a quelques

années", reconnaît Albéric Valais. "C'est vrai que ça a perdu de son attractivité par rapport à il y a une vingtaine d'années. La vente de reproducteurs n'est plus tout à fait ce qu'elle était." Les difficultés à mobiliser au-delà du noyau dur sont liées essentiellement au temps que cela nécessite: "Aujourd'hui on a couramment des troupeaux de 80 vaches, c'est forcément plus dur de consacrer du temps aux concours que lorsque l'on avait des troupeaux de 40 animaux."

Il devrait y avoir cette année 2/3 de femelles pour 1/3 de mâles. Mais contrairement à l'an dernier, il n'y aura pas de challenge "non-porteurs du gène culard". On est à Evron!

Antoine Humeau

antoine.humeau@aveniragricole.net



Le dernier National Rouge s'est déroulé à Evron en 2007 (photo d'archives).

Les éleveurs participants

Mayenne: Barrier Marc, Evron. Besson Franck, Chatelain. Bourdais Anne-Marie, Ahuillé. EARL Clémenceau, Azé. EARL Duteil, Andouillé. EARL de la Gasnerie, Loiron. EARL Le Fort, Thorigné-en-Charnie. Gaec de la Brosse, Gorron. Legrand Didier, Grez-en-Bouère. Maignan Jacques, Bonchamp-les-Laval. Marais Claude, Ruillé-Froid-Fonds. Olivier Yves, Chailland. Pichon Jean-Claude, Argenton-Notre-Dame. Salmon Bertrand, Astillé.

Loire-Atlantique: EARL de l'Horizon, Le Landreau. EARL Ouary, Riaillé. Gaec du Sacré Coeur, Joué-sur-Erdre. Prete Jean-Paul, La Meilleraye-de-Bretagne. Raitière Didier, Trans-sur-Erdre.

Maine-et-Loire: Gaec de la Chauffetière, Chatelais. Indivision Dominique Chene, Bécon-les-Granits. Menard Hervé, Le Fief-Sauvin.

Sarthe: Earl du Ronceray, Auvers-le-Hamon. EARL les Prés Naveau, Brains-sur-Gée. EARL Teille, Loué. EARL Vaugamy-Joyau, Courceboeufs. Gaec Bourmault, Claire Onde, Chantenay-Villedieu.

Ailleurs: Mary Emmanuel, Freneuse-sur-Risle (27). SCEA Ferme du Marronnier, Derchigny (76).

Du pré à l'assiette, l'homme qui a raccourci la filière

Philippe Cailleton, 49 ans, possède une exploitation à Mazières-en-Mauges près de Cholet et plusieurs brasseries à Paris. La viande qu'il produit est écoulee intégralement dans ses restaurants. Itinéraire d'un homme énigmatique.

Voilà un parcours pour le moins romanesque. L'homme est trapu, l'œil toujours vif, les cheveux en bataille, blonds, peut-être un peu décolorés. Il se présente comme "petit-fils d'agriculteurs". Ses parents, à lui, tenaient un café à Nantes. Comme ils n'avaient guère de temps à lui consacrer, c'est chez une cousine qu'il a passé l'essentiel de son enfance. Une cousine qui avait une ferme à Cholet, à l'endroit précis où se trouve aujourd'hui le péage autoroutier. "Le goût de l'agriculture m'est venu là", raconte-t-il. A vingt ans, Philippe Cailleton n'a pas de diplôme, mais il est déjà père de famille. Comme il ne trouve pas de ferme, il monte à Paris, cherche des petits boulots. Au bout de deux ou trois ans, il se fait embaucher dans les prestigieux cafés Costes, où il reste sept années, le temps de grimper les échelons un à un et devenir chef d'établissement.

"On m'a pris pour un marginal"

Il a trente ans lorsqu'il se met à son compte et gère sa première brasserie. Mais son rêve, c'est toujours d'acheter une ferme. Aujourd'hui, il est gérant du Grand Corona et des

Hortensias, deux prestigieux établissements, et en possède deux autres en gérance libre. Et puis en 2004, il achète une ferme de quinze hectares. Peu après, il s'associe à un autre agriculteur, Christophe Pasquier. Aujourd'hui, les deux hommes possèdent 80 hectares pour élever leurs 80 vaches Rouge des Prés en AOC. "Quand je suis arrivé, on m'a pris pour un marginal, à l'heure où tout le monde veut quitter l'agriculture." Aujourd'hui, l'exploitation tourne correctement. Il y est deux jours par semaine ainsi que le week-end, et s'occupe de tous les vêlages. 100 % de la viande produite est écoulee dans ses restaurants, qui sont obligés de s'approvisionner aussi un peu ailleurs. "J'ai de très bons chefs qui me transfèrent tout dans le veau et dans la vache. Les abats ça passe très bien aussi."

"Objectif : battre Joseph Chéné"

Sur l'exploitation, les veaux mâles sont abattus à cinq mois les beaux mâles culards sont castrés pour en faire des bœufs, les meilleurs deviennent reproducteurs, et les veaux femelles servent au renouvellement du troupeau. La ferme, ce n'est pas seulement pour assurer une viande de qualité à coût maîtrisé dans ses brasseries. Philippe Cailleton, habitué du festival de Chemillé, connaît l'élevage et se passionne pour la génétique. "Mon rêve de gosse, avoue-t-il, c'est de gagner un premier prix au



Philippe Cailleton : "Vous prenez les vaches en photo, mais pas moi, je ne veux pas apparaître sur le journal."

Salon de l'agriculture, à Paris. C'est de battre Joseph Chéné, le meilleur de tous. Et je fais tout pour y arriver". Cela prendra du temps peut-être, "parce que les vaches doivent être nées chez moi". En tout cas, les animaux qu'il présentera seront des culards, "parce que si on veut battre Joseph Chéné, c'est pas pour faire de la planche de bois".

Un jour peut-être, aussi, il ouvrira sa boucherie à Paris. Un autre rêve d'enfant. "Si demain je trouve une boucherie avec un vrai boucher, j'y vais."

Antoine Humeau



Joseph Chéné, éleveur de Rouge des Prés à Bécon-les-Granits (49)

“Evron, c’est le meilleur concours de viande”

Je vais à Evron depuis 1999, je n’ai donc pas énormément de recul, mais quand je compare avec Parthenay ou Cholet, je constate que c’est à Evron qu’on vend le mieux les bêtes (avec les mêmes plaques). Evron, c’est le meilleur concours de viande. C’est là que l’on fait la meilleure publicité, cela permet ensuite de bien vendre ses reproducteurs. Cette année, je présente sept vaches pour la viande (on est limité à sept) et pour le National, j’amène sept vaches, sept génisses et quatorze reproducteurs ■



Marc Barrier, éleveur de Rouge des Prés à Evron, membre du bureau du festival.

“On gagne 5 francs/kg”

A Evron, on amène des animaux qui nous ont coûtés plus cher à finir que le reste de l’élevage. Ils représentent un placement sur le long terme, de 3,5 ans à 4 ans, alors on ne les brade pas. Surtout en ce moment, quand la tonne d’aliment est à 230 € environ. Ici, on vend 5 francs de plus par kilo de moyenne. On vend même deux fois plus cher qu’avec l’AOC Maine-Anjou. Car nous sommes face à l’acheteur : on peut donc discuter, négocier, et ne pas attendre le classement à l’abattoir pour savoir le prix qu’on sera payé ■

+